

Alkoholikova roštěnka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

1530 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/alkoholikova-rostenka>

Příprava

Roštěnky opláchneme a rovnoměrně naklepeme. Poté roštěnky po stranách mírně nařizneme, aby se později při smažení nekroutily. Nakonec roštěnky jemně osolíme a opepříme a necháme asi 2 hodiny naložené v oleji. Na pánvi rozpálíme sádlo, ve kterém roštěnky opečeme po obou stranách. Po osmažení je vyjmeme na talíř a na výpeku osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli. Na osmahlou cibulku roštěnky vrátíme zpátky, podlijeme pivem a vodou a necháme podusit až do změknutí. Během dušení roštěnky obracíme a dále podléváme pivem. Po změknutí roštěnek šťávu z pánve zahustíme instantní tmavou jíškou.

Ingredience

- 4 plátky hovězí roštěnky
- 1 velká cibule
- 2 dcl světlého piva
- 400 g dlouhozrné rýže
- 1 konzerva hrášku
- 1 lžíce sádla
- 3 lžíce instantní tmavé jíšky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod